ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ, РУЛЕТЫ, ПИЦЦЫ

№ 1

СПЕЦВЫПУСКИ
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ № 1
читателей

ISSN 2071-2537
12001
9 772071 253005 >

«Любимые рецепты читателей» № 1

Ждите в январе новый номер «Любимых рецептов». В нем мы собрали рецепты всеми любимых блюд, присланных нашими читателями. Их готовят и в будни, и в праздники, их с удовольствием едят и приверженцы простой пищи, и утонченные гурманы. Мы уверены, что многие рецепты придутся вам по вкусу и порадуют ваших домочадцев и гостей! Среди них:

Салат «Вечер при свечах»
Салат «Сугробы»
Алтайская пицца
Закуска «Магические шарики»
Закуска «Морская раковина»
Мясо «Изобильное»
Плов «Восток – дело тонкое»
«Мясные ватрушки»
Мясной рулет «Жизнь прекрасна»
Рыбные шашлычки на сковородке
«Рыбная косичка»
Ореховые печенья с шоколадной начинкой
Медовое печенье с миндалем
Ореховый торт «Настенька»
Шоколадные звезды
и множество других замечательных рецептов.

Готовьте вместе с нами! Успех наших блюд гарантирован!

Спецвыпуски "Любимые рецепты читателей" №1, январь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 02.01.2012, по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 09.01.2012.
Тираж 17810 экз.
Заказ № 3830.

Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16586.
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.
Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а. Видпечати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-34696 от 24 декабря 2008г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторсе публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Цена свободная.

Пирог «Капитанский»

6 соленых огурцов, 2 луковицы, растит. масло, 4 ст. л. риса, готовое дрожжевое тесто.

Мелко режем огурцы, добавляем нарезанные луковицы и тушим под крышкой.

Когда жидкость испарится, вливаем в массу растит. масло и тушим до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими.

Отвариваем рис, соединяем его с огурцами, раскатываем тесто, укладываем в него начинку, защипываем края и выпекаем в разогретой духовке до готовности.

Вкусный пирог «Шаляпин»

Тесто: 3/4 ст. воды, 1/2 ст. растит. масла, 2 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. сахара, соль.

Начинка: 5 картофелин, 5 соленых огурцов, 2 луковицы, 300 г любого консервированного мяса, соль, перец.

Картошку отварить, помять, посолить, поперчить, огурцы мелко порубить, лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета с мясом. В теплой воде развести соль и сахар. Смешать воду с маслом, добавить муку с разрыхлителем, замесить тесто и разделить его на 2 части. Одну раскатать, положить на дно формы, выложить на нее сначала картошку, потом лук с мясом, затем огурцы, накрыть другой половиной, немного смазать маслом, проколоть в нескольких местах вилкой для выхода пара и выпекать в разогретой духовке.

Маленький «Курник»

4 готовых блинчика, 100 г отварной курицы, 2-3 ст. л. отварного риса, 2 вареных яйца, 4 крупных жареных шампиньона, 1 пласт слоеного теста, 1 сырое яйцо.

Нарезаем блины кружками с помощью формочки или чашкой. Готовим начинку из отварного риса, яйца и шампиньонов. Все это мелко режем и смешиваем. Кладем начинку на один кружочек. Затем мелко режем отварную курицу и кладем на другой блин.

Укладываем блины с начинками один на другой и повторяем эту процедуру еще раз. Раскатываем слоеное тесто. Укладываем пирамидку из блинов на тесто. Закрываем пирамидку еще одним кругом теста сверху и ставим в духовку на 15 мин. при 180 градусов.

Пирог "Капустный"

Пирог с тыквой

500 г слоеного теста, 600 г тыквы, 1/2 ст. изюма или кураги, 1/4 ст. сахара, горсть орехов.

Сырую тыкву натереть на средней терке, смешать с сахаром и изюмом крупно измельченные орехи. Можно добавить корицу.

Тесто раскатать, положить в форму, свисающие края обрезать. Обрезки раскатать и нарезать полосками. На тесто выложить тыкву.

Сверху накрест положить полоски. Форму затянуть фольгой и выпекать при 200°С 40 мин. Фольгу снять.

Если тесто бледное, допечь еще несколько мин. до золотистого оттенка.

Пирог «Капустный»

1 морковь, 2 луковицы, 1/2 кочана капусты, соль, перец, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. томатного сока.

Тесто дрожжевое простое.

Пирог сделать четырехугольной формы.

Начинка из капусты.

Лук мелко порубить, морковь натереть на крупной терке; все обжарить в растительном масле.

Добавить мелко нарубленную капусту, соль, сахар, перец черный, немного обжарить, затем добавить томатного сока и все тушить на медленном огне под крышкой до готовности.

Пирог «Сытный»

3 яйца, 200 г майонеза, 1 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соли, перец.

Начинка: 300 г колбасных изделий (колбаса, сосиски, ветчина и т.п.), 100 г сыра.

Сыр натереть, сосиски нарезать. В миску разбить яйца, влить майонез, всыпать разрыхлитель и муку. Посолить и поперчить. Все взбить миксером. Вмешать сыр и сосиски. Форму 24 см слегка смазать и вылить в нее тесто.

Поставить в разогретую до 180°С духовку на 40 мин. Готовый пирог после вынимания из духовки может немного опасть.

Подавать можно как в горячем, так и в остывшем виде.

Пирог «Сардиния»

Тесто: готовое слоеное тесто.

Начинка: 200 г мелких помидоров, разрезанных пополам, 2 б. сардин в масле, зеленый лук, 1 яйцо.

Разогреть духовку до 200°С. Раскатать тесто и разрезать его на 4 равных прямоугольника. Распределить на противне. Распределить помидоры, сардины и лук по прямоугольникам, оставив края свободными на 2-3 см.

Смазать края взбитым яйцом, приправить по вкусу и сверху слегка полить оставленным из сардин маслом. Готовить в духовке около 10 мин., чтобы тесто поднялось.

Подавать с зеленым салатом.

Пирог с солеными грибами «Лесовик»

Тесто: 1,2 кг муки, 50 г дрожжей, 2 ст. теплой воды, 1 ст. растит. масла, соль.

Начинка: 1,3 кг соленых грибов, 6 луковиц, 1 ст. растит. масла, соль и перец.

Замесить дрожжевое тесто и, прикрыв салфеткой, поставить в тепло. Соленые грибы нарезать соломкой и хорошо обжарить на растит. масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук, соединить с грибами, приправить перцем и солью по необходимости.

Тесто раскатать в пласт, завернуть в него грибную начинку, наколоть поверхность вилкой для выхода пара, промазать крепким чаем и выпекать до готовности при 200°С. После выпечки пирог смазать растит. маслом и подавать к столу.

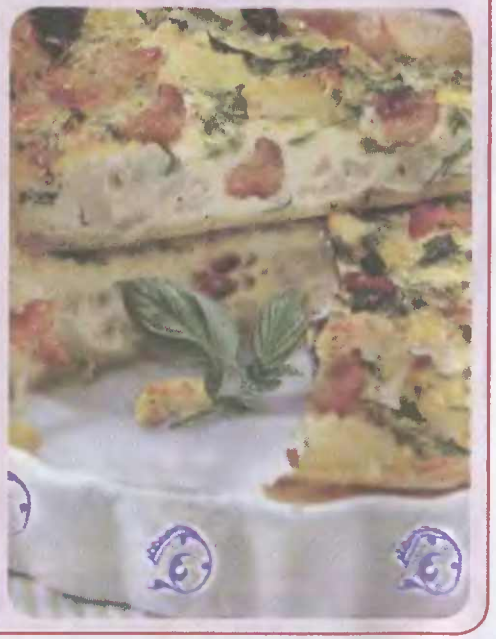
Овощной пирог

5 яиц, 5 ст. л. муки, 200 г кабачков, 1 б. конс. фасоли, 100 г твердого сыра, 4 ст. л. растительного масла, пучок зеленого лука.

Взбить яйца, посолить, смешать с мукой и 3 ст. л. растительного масла, добавить натертые на терке кабачки и сыр, мелко нарезанный зеленый лук, все тщательно перемешать.

Сковороду с высокими бортами смазать растительным маслом, уложить фасоль и залить тестом. Печь в духовке 30 минут.

Пирог «Штутгард»



500 г муки, соль, 1 ст. теплого молока, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахарного песка, 2 ст. л. растит. масла, 1 кг лука, 4 ст. л. сливочного масла, перец, 200 г сыра.

Перемешать в миске муку с 1 ч. л. соли и сделать в середине углубление. Влить туда молоко, покрошить дрожжи и всыпать сахарный песок. Перемешать с небольшим количеством муки, накрыть опару крышкой и оставить на 20 мин. Замесить тесто с растит. маслом, накрыть и оставить подходить еще на 40 мин. Лук нарезать кольцами и потушить 12 мин. в сливочном масле. Приправить. Раскатать тесто и положить на противень, застеленный бумагой. Разложить сверху лук и выпекать 20 мин. при 200°С. Натереть на терке сыр и посыпать пирог за 10 мин. до готовности.

Пирог картофельно-грибной

6 картофелин, 500 г свежих грибов, оливковое масло, 2 яйца, 1/2 ст. 20% сливок, 1 ст. л. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. сметаны, соль, зелень.

Картофель отварить и размять. Добавить яйцо, сливки, муку, разрыхлитель, соль, нарезанную зелень - все перемешать. Грибы обжарить в масле и соединить с картофельной массой. Форму выстлать бумагой для выпекания и наполнить массой. Желток соединить со сметаной, обмазать пирог. Выпекать 40 мин. при температуре 250°С.

Пирог с капустой «Скорый поезд»

3 яйца, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сахара, 300 г капусты, 500 г муки, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, растит. масло для смазывания формы.

Капусту помыть и тонко нашинковать. Соединить поочередно все ингредиенты, в том числе и капусту, тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму с высокими краями и запекать на среднем огне 25 мин.

Рыбный пирог «На закусочку»

Тесто: 200 г маргарина, 10 ст. л. 20% сметаны, 15 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. без верха соли.

Начинка: 500 г рыбных консервов, зелень.

Заливка: 3 яйца, 1 ст. 20% сметаны, 2 ст. л. муки.

Для теста: сметану перемешать с маргарином и солью, добавить разрыхлитель, муку и замесить не очень крутое тесто. Выложить тесто в смазанную маслом форму, разровнять, сделать бортики, покрыть начинкой из смешанной с зеленью рыбы.

Для заливки: яйца взбить с щепоткой соли, добавить сметану, муку, хорошо перемешать, залить пирог и выпекать в духовке до готовности.

Пирог «Грибной дождь»

1 ст. муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 500 г грибов, 4 помидора, пучок петрушки, 2 ст. л. растит. масла, соль, перец, 1 ст. сливок, 100 г сыра.

Из муки, сливочного масла, 1 яйца и соли замесить тесто, положить его на 30 мин. в холодильник. Затем раскатать, выложить в смазанную жиром форму, сделать бортик. Грибы и лук нарезать и обжарить на растит. масле, приправить и посыпать петрушкой.

Разложить на тесте вместе с нарезанными дольками помидорами. Взбить сливки с оставшимися яйцами, тертым сыром, солью, перцем и вылить на начинку. Выпекать 30 мин. при 200°С.

Закуска «Пухленькие ручки»

1 кг баранины, 1 кг сладкого творога, 1 яйцо, 2 толстых листа слоеного теста, сливочное масло, соль, перец по вкусу.

Молодую баранину нарезать крупными кусками, хорошо отварить, удалить кожу, кости, мелко нарезать, приправить солью и перцем. Положить на смазанный маслом противень один лист теста, сверху выложить половину творога, размятого вилкой и посыпанного перцем, слой мяса, вторую часть творога, накрыть оставшимся слоем теста и смазать взбитым яйцом. Запекать в духовке при умеренной температуре около 1 ч. По желанию в начинку можно добавить маленькие кусочки сливочного масла.

Пирог «Деревенский»

1 кг картофеля, 300 г сыра, 400 г готового слоеного теста.

Для заливки: 1 ст. сливок, белое вино по вкусу.

Картофель промыть, почистить, нарезать кубиками, отварить, слить воду, остудить и добавить тертый сыр. Тесто разделить на 2 части. Из одной части раскатать дно пирога, выложить начинку и накрыть второй половиной теста. Края защипать, в середине крышки пирога сделать круглое отверстие. Выпекать пирог около 30 мин. при 180°С.

Для заливки: нужно подогреть сливки и добавить к ним вино. Через 30 мин. после выпекания пирога вынуть его из духовки, осторожно влить винную заливку через отверстие в крышке и поставить пирог в духовку еще на 10 мин.

Соленый пирог «Простофиля»

1 буханка ржаного хлеба, 500 г сметаны, 6 соленых огурцов, 2 помидора, по 300 г ветчины и конс. шампиньонов, соль, перец, зеленый лук, маслины, 4 ч. л. желатина.

Нарезать хлеб и выложить им дно формы. Нарезать начинку: огурцы, ветчину, помидоры и грибы. Взбить сметану миксером.

Посолить получившийся крем. Распустить желатин и смешать его со сметанным кремом.

Выложить начинку в форму на ржаной хлеб, залить сметанным кремом.

Поставить соленый пирог в холодильник на 3 ч. Мелко нарезать зеленый лук и обсыпать сбоку готовый пирог. Сверху украсить пирог маслинами и огурчиками.

Пикантные лимончики

2 луковицы, 300 г слоеного теста, 200 г бекона, 3 яйца, 2 ст. л. слив. масла, 1 ст. сметаны, по 1 ч. л. мускатного ореха, тмина и тимьяна, соль, перец.

Разморозить тесто. Лук нарезать кольцами. Бекон нарезать узкими полосками, обжарить в сливочном масле, вынуть из сковороды. Лук пассеровать в оставшемся жире 10 мин. Смешать яйца со сметаной, посолить, поперчить и добавить к луку. Нагреть духовку. Разъемную форму (диаметр 26 см) тщательно ополоснуть холодной водой. Пластины слоеного теста сложить одна на другую и раскатать кругом диаметром 30 см, переложить в форму и выложить сверху луковую массу, посыпать полосками бекона. Выпекать 30 мин. при 200°С. Приправить тмином и тимьяном.

Рулет из свиной грудинки

1-1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 луковица, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Нетолстую свиную грудинку промыть, обсушить чистой салфеткой, удалить ребра, посыпать солью, молотым перцем, свернуть рулетом (кожей кверху) и крепко перевязать ниткой или шпагатом. Положить рулет в кастрюлю, залить горячей водой, положить в нее очищенную морковь, лук, лавровый лист, перец. Кастрюлю накрыть и варить рулет 2-3 часа. В конце варки посолить, затем придавить рулет грузом и дать остыть в том же бульоне. Перед подачей удалить нитки, нарезать рулет ломтиками толщиной 1 см и положить на круглое блюдо рядами или в форме венка, так чтобы каждый кусочек закрывал треть другого.

Сырный рулет с креветками

500 г тертого сыра, который хорошо плавится (подойдет сыр), 200 г мягкого сыра (не слишком соленой феты или мягкого сыра с травами), пряные травы по вкусу (базилик), 150 г готовых креветок (очищенных отваренных или консервированных).

Сыр выложите в полиэтиленовый пакет, плотно завяжите. В большой кастрюле вскипятите воду, опустите туда пакет с сыром и дождитесь, когда сыр расплавится.

Время от времени встряхивайте пакет, чтобы сыр плавился равномерно, но не доводите его до жидкого состояния.

Пока плавится сыр, приготовьте начинку.

Смешайте мягкий сыр с креветками и зеленью.

На доску выложите 2-3 слоя пищевой пленки.

Расплавленный сыр сначала разомните руками в пакете в форме лепешки, затем выложите на пленку и раскатайте скалкой. Распределите по всей поверхности сыра начинку.

Затем с более узкого края сверните сыр рулетом. Оберните пленкой и поставьте в холодильник, подержите несколько часов.

Рулет из курицы “Яркие впечатления”

Рыбный рулет

500 г слоеного теста, 500 г филе горбуши, 1 яйцо, 3 ст. л. молока, 1 луковица, зеленый лук, соль, перец.

Горбушу разделить пополам, одну половину пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать, слегка обжарить и тоже пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить белок 1 яйца, молоко, соль, перец, все перемешать. Оставшуюся рыбу нарезать маленькими кусочками. Раскатать тесто, на него выкладывать слоями: мелко нарезанный зеленый лук, рыбный фарш, кусочки рыбы, зеленый лук. Свернуть рулетиком. Положить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать при температуре 200 градусов 30 - 40 минут.

Рулет из курицы «Яркие впечатления»

300 г курицы.

Приправа: 1/2 ч. л. аджики, 1 зубчик чеснока, немного кориандра (зелень), щепотка черного молотого перца, 1 ст. л. растит. масла, соль по вкусу.

Отделить мякоть сырой курицы, с кожей, от костей, отбить, натереть приправой. Все свернуть в рулет, перевязать. Положить на сковороду швом вниз и немного обжарить. Рулет доводится до готовности в духовке. Готовый рулет охладить, нарезать ломтиками, по 4 на порцию, и украсить свежими, солеными, маринованными или вареными овощами. Для приправы: растереть с солью чеснок, добавить аджику, черный молотый перец, мелко нарезанную зелень кориандра и перемешать.

Рулет с ветчиной в тесте

6 пластин замороженного слоеного теста, 750 г смешанного мясного фарша, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3 яйца, 100 мл сливок, 2 ломтика варено-копченой ветчины, 2 ч. ложки сушеного шалфея, соль, молотый черный перец, растительное масло.

Разморозить тесто. Выложить пластины в один прямоугольник и раскатать. Отрезать и отложить в сторону полоску теста.

Смешать мясной фарш, сухари, 2 яйца и сливки. Нарезать кубиками ветчину и добавить в фарш. Приправить. Вылепить продолговатый рулет и отставить на 30 мин. Смазать маслом противень, завернуть рулет в тесто и скрепить края. Положить рулет на противень швом вниз.

Отложенное тесто нарезать полосками и наклеить их на рулет, смазанный яйцом, в форме решетки. Запекать 60 мин при 200°С, а затем выключить духовку и оставить в ней рулет еще на 20 мин.

Рыбные рулетики «Прелесть»

600 г рыбного филе, 6 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, 800 г помидоров, 1/2 лимона, пучок петрушки, 1/2 ст. сухого белого вина, олив. масло, соль и перец.

Филе рыбы разрезать на порционные кусочки, отбить через пищевую пленку, посолить и поперчить.

Для начинки: майонез размешать с горчицей, мелкорубленой петрушкой, цедрой 1/2 лимона.

Хорошо смазать начинкой филе.

Свернуть в рулетики, выложить в огнеупорную форму, смазанную оливковым маслом, остатками начинки намазать сверху, оставить мин. на 10 пропитаться.

Для соуса: сухое вино смешать с соком лимона, немного подогреть, залить им рулетики.

Помидоры разрезать на дольки, посолить, поперчить, приправить оливковым маслом, уложить сверху на рыбу.

Запекать в духовке при 200°С около 20 мин.

Рулет «Морские приключения»

600 г рыбного филе, 1 морковь, 1 луковица, 3 помидора, соль.

Морковь нашинковать соломкой, лук мелко нарезать, спассеровать на растит. масле вместе с морковью. Помидоры нарезать ломтиками и обжарить на растит. масле. Подготовленное рыбное филе разложить ровным слоем, сверху уложить спассерованные овощи, посолить, все свернуть рулетом, уложить на противень, залить сметаной и запечь в духовке. Подавать рулет можно горячим и холодным.

Куриный рулет с петрушкой

1 курица, 1 большой пучок петрушки, 2 помидора, 3 зубчика чеснока, 50 г слив. масла, соль, перец, 1/2 ч. л. мускатного ореха.

Соус: 300 г готового лечо (или кетчупа), 3 луковицы, растит. масло, соль.

Курицу вымыть и сделать глубокий надрез со стороны грудки. Птицу распластать, вынуть кости, стараясь не повредить мякоть. Отбить мякоть, чтобы получился ровный пласт. Петрушку порубить, помидоры очистить от семян и нарезать. Выложить петрушку и помидоры на мякоть птицы, разложить кусочки сливочного масла, рубленый чеснок, посыпать солью, перцем и мускатным орехом. Свернуть в виде рулета, перевязать ниткой и обжарить, переворачивая, до золотистого цвета. Добавить в сковороду нарезанный лук, лечо (кетчуп), посолить, влить 1 ст. воды и тушить до готовности.

Крученики «Богатырские»

500 г говядины, 100 г шпика, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. слив. масла.

Говядину нарезать поперек волокон порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, на середину уложить фарш, состоящий из брусочков шпика и мелкорубленого чеснока.

Свернуть в форме рулетов и жарить на сковороде до образования румяной корочки. Довести до готовности в духовке.

Рыбные рулетики с зеленью и лимоном

Рыбное филе (скумбрия, морской окунь), олив. масло, укроп, петрушка, лимон, лук, чеснок.

Рыбное филе смазать оливковым маслом, посолить, поперчить, выложить на него нарезанную зелень укропа и петрушки, 2-3 тончайших ломтика лимона, немного нарезанного лука и чеснока.

Ломтики с начинкой свернуть рулетиками, если есть необходимость-скрепить зубочисткой, запечь в духовке на противне.

При подаче можно украсить ломтиком лимона, веточкой петрушки, каперсами и оливками.

Слоеный рулет с перцем и сыром

600 г сладкого перца, 250 г сыра, 200 мл сливок, 700 г репчатого лука, 5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. тмина, 1 головка чеснока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зелени, 450 г слоеного теста, 1 яйцо.

Нарезать мелко перец, соломкой лук и 10 минут тушить на растительном масле, добавить тертый перец, тмин, измельченный чеснок, тушить, пока жидкость не испарится. Затем добавить панировочные сухари, сливки и потушить еще 1 минуту, добавляя нарезанный кубиками сыр и рубленую зелень. Дать остыть. Раскатать слоеное тесто в виде прямоугольника, сверху выложить охлажденную тушеную массу и скатать в рулет. Затем смазать слойки яичным белком, сжать его, сверху смазать рулет желтком, выпекать при 200°С 35 минут.

Рулетик «Острячок»

4 яйца, 2 ст. л. майонеза, 1 плавленый сырок, 5 зубчиков чеснока, соль, перец.

Яйца и майонез взбить. Посолить, поперчить. Испечь 3 блинчика. Сыр натереть на мелкой терке, посолить, добавить натертый чеснок и смешать с майонезом. Смазать блинчики сырной массой. Свернуть в рулетики и поставить на 1 ч. в холодильник. Затем достать и разрезать рулетики на части под острым углом. Посыпать зеленью.

Рулет «Ум отъешь»

1 курица, 200 г свежего шпика, 300 г свежих или маринованных белых грибов, 1 яйцо, перец, соль.

Мясо вместе с кожей отделить от костей. Для этого отрезать сначала крылышки, сделать вдоль спины надрез и, начиная со спины, аккуратно отрезать мясо. Обжарить грибы с кусочками шпика, остудить, мелко порубить и добавить яйцо. Полученную яичницу выложить на подготовленное мясо курицы. Все свернуть в рулет, перевязать, сварить в небольшом количестве воды, дать остыть в бульоне, затем выдержать под гнетом несколько часов. Подать рулет разрезанным на кусочки с овощным гарниром.

Рулеты «Радость рыбака»

1 кг филе судака или хека, 1 луковица, 1 морковь.

Салат: 800 г корня сельдерея, 800 г яблок, 2 ст. л. майонеза, 1/2 ст. сливок, сок 1 лимона, соль.

Разрезать на порции филе рыбы и осторожно отбить его лезвием ножа. Свернуть рулетами и заколоть рулетики зубочистками. Нарезать ломтиками лук, морковь и отварить их вместе с рыбными рулетиками в небольшом количестве воды. Можно добавить 1 ст. молока, чтобы рыба сохранила белый цвет. Варить рыбу 20 мин. и остудить.

Остывшую рыбу выложить на салфетку, чтобы стекла вода. Сельдерей и яблоки нарезать очень тонкой соломкой. Сельдерей растереть с солью и перемешать с яблоками и небольшим количеством лимонного сока. Все заправить майонезом и сливками. Переложить салат на блюдо, сверху уложить рыбные рулетики и украсить ломтиками овощей.

Закусочный рулет «Тяп-ляп»

4 яйца, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. крахмала, 100 г майонеза, соль, перец, 250 -300 г малосольной или копченой красной рыбы, 1 лимон, 70 г слив. масла, 100 г оливок (или корнишонов, или маринованных шампиньонов), 1 пучок зелени.

Яйца взбиваем с солью, майонезом, добавляем муку и крахмал, перчим. Маслины режем кружочками (грибы или корнишоны - ломтиками), зелень измельчаем в блендере очень мелко, добавляем немного теста. Остальное выливаем на смазанную пекарскую бумагу на противень, разглаживаем, потом чайной ложкой капаем зеленью с тестом, выкладываем маслины или грибы. Ставим в разогретую до 200°С духовку на 7-10 минут, омлет готовится просто мгновенно. Вынимаем и сразу сворачиваем в трубочку. Омлет смазываем сливочным маслом, в которое нужно добавить 1 ст. ложку лимонного сока, выкладываем ломтики рыбы и сворачиваем в рулет. Ставим на 2 часа в холодильник. Разрезаем на порционные кусочки, подаем на листьях салата или кружочках огурца.

Пицца с шампиньонами и сыром

Тесто: 1 ст. муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. теплой воды, соль.

Начинка: 2 луковицы, 1 ст. л. растит. масла, 400 г свежих шампиньонов, 150 г сыра, черный молотый перец.

Замесить слоеное тесто и раскатать слоем 5-7 мм по размеру противня. Выложить тесто на противень и слегка загнуть края. Лук мелко порубить, обжарить на масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и выложить следующим слоем начинки. Сыр натереть на терке и посыпать пиццу, поперчить. Выпекать в духовке 25 мин. при 230°С.

Пицца «Цыпочка»

1 ст. муки, 10 г дрожжей, 1/2 ст. молока, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Начинка: 600 г мяса цыпленка, 4 помидора, 250 г майонеза, 3 зубчика чеснока, 1 сладкий перец, 2 моркови, 1/2 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто и раскатать в круг диаметром 50 см. Мелко порубить лук и морковь, обжарить их до готовности и равномерно выложить на тесто. Цыпленка отварить, мякоть отделить от костей и нарезать. Выложить следующим слоем на пиццу, а затем крупно нарезать помидоры и сладкий перец. Смешать майонез и измельченный чеснок и смазать им верхний слой пиццы, поставить ее в предварительно разогретую духовку на 20 мин. Готовую пиццу украсить сверху рубленой зеленью.

Пицца «Для друзей»

1 кг слоеного теста, 1 б. маслин, 1 б. конс. шампиньонов, 2 большие сардельки, 1 луковица, масло сливочное, майонез, сыр.

Тесто выложить в круглую форму для пиццы, предварительно смазанную маслом. Смазать поверхность теста майонезом, сверху выложить смесь из нарезанных маслин, консервированных шампиньонов, сарделек, лука. Посыпать тертым сыром. Положить маленькие кусочки масла на сыр. Поставить в разогретую до 250°С духовку и готовить в течение 15 мин. Затем жар в духовке убавить до 200°С и выпекать до готовности.

Пицца "Рыбное ассорти"

Пицца «Рыбное ассорти»

Тесто: 1 ст. с горкой муки, 20 г дрожжей, 1/2 ст. молока, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. топленого масла, перец по вкусу.

Начинка: 7 помидоров, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растит. масла, 200 г конс. рыбы, 200 г свежего рыбного филе, базилик, соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, воды, соли приготовить тесто, поставить в теплое место на 1 ч., затем снова вымесить, добавляя топленое масло, желток и щепотку перца.

Отложить третью часть теста, а 2/3 раскатать в слой толщиной 2 см и выложить в смазанную растит. маслом форму для выпечки.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, потушить на растит. масле с мелкорубленым чесноком и базиликом до получения густой массы, затем смесь остудить, добавить измельченную конс. рыбу, филе свежей рыбы, перемешать и выложить на тесто.

Оставшуюся часть теста раскатать тонким слоем, положить сверху начинку, тщательно слепить края, смазать верх белком и запекать 40 мин. в хорошо прогретой духовке.

Пицца с зеленью и сладким перцем

Тесто: 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. слив. масла, 1 яйцо, мука.

Начинка: 5 шт. разноцветного сладкого перца, 6 помидоров, 3 луковицы, по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, 1/2 ст. сметаны, чеснок по вкусу.

Приготовить из указанных компонентов слоеное тесто, поместить его на 30 мин. в холодильник. Затем раскатать и выложить на противень.

Сладкий перец очистить от семян, крупно нарезать.

Лук нарезать полукольцами. Обжарить перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрезать на 6 частей каждый, выложить на тесто.

Посолить, поперчить, сверху равномерно разложить лук и сладкий перец. Добавить мелко нарезанный чеснок и зелень, залить сметаной.

Запекать в горячей духовке.

Пицца «Разноцветная»

400 г теста для пиццы.

Начинка: по 1 красному, желтому и зеленому сладкому перцу, 2 очищенных помидора; 3 ст. л. оливкового масла, 1 мелко нарезанная луковица, 1 толченый зубчик чеснока, соль, перец, веточки орегано и маслины.

Для начинки: проткните перцы вилкой и держите над огнем по 10 мин., пока не почернеет и не покроется пузырями, затем снимите кожицу ножом. Порежьте красный перец, разделите помидоры на четвертинки, очистите от семян и порубите. В кастрюлю положите 2 ст. л. масла, лук и чеснок. Держите на огне, пока все ингредиенты не станут мягкими. Смажьте поверхность теста маслом. Распределите перечную смесь по поверхности теста. Посолите и поперчите, Посыпьте орегано. Оставшийся перец нашинкуйте полосками. Разложите по поверхности пиццы, вновь поперчите и посолите. Полейте оставшимся маслом. Поставьте в разогретую до 220°С духовку на 20 мин., пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Украсьте орегано и маслинами.

Пицца «Испания»

1 ст. муки, 20 г дрожжей, 1/4 ст. растит. масла, 50 г слив. масла, 500 г свежих шампиньонов, 100 г ветчины, 100 г тертого сыра, соль, молотый перец, репчатый лук, чеснок.

Измельчить дрожжи в теплой воде. В муку добавить соль, растит. масло, соединить с дрожжами, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в виде тонкой лепешки, выложить на противень. На масле обжарить нарезанные репчатый лук, шампиньоны, чеснок. Посолить, поперчить. На тесто уложить полоски ветчины, обжаренные грибы с луком. Посыпать тертым сыром и запекать 30 мин. при 200°С.

Пицца «Пиканто»

Тесто: 1 ст. муки, 1/4 ч. л. соли, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3/4 ст. теплой воды, 2 ст. л. оливкового масла.

Начинка: 1/2 куриной грудки, 300 г маринованного сладкого перца, 2 помидора, 100 г сыра, растит. масло, соль, молотая сладкая паприка.

Куриную грудку натереть солью, смесью растит. масла с паприкой, обернуть фольгой и запечь в духовке до готовности.

Для основы пиццы: муку просеять, смешать с солью, собрать горкой, сделать в центре лунку, влить туда воду, оливковое масло, вымесить до однородности, после чего накрыть влажной салфеткой и оставить на 1,5 ч.

Подошедшее тесто раскатать в лепешку, подсушить в прогретой до 200°С духовке, чтобы образовалась корочка. Помидор ошпарить, снять кожицу и нарезать кружочками. Разложить на поверхности лепешки кусочки курицы, помидоры, нарезанный полосками перец, сыр натереть на крупной терке, посыпать пиццу и выпекать при 200°С.

Пицца с ветчиной

Тесто: 1 ст. муки, 1/2 ч. л. соли, 10 г дрожжей, 1/2 ст. теплой воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ст. л. растит. масла.

Начинка: 2 веточки укропа, 1 ст. овощного бульона, 1 пучок зеленого лука, 1,5 ст. жирной сметаны, 4 ст. л. тертого сыра, 6 мелких помидоров, 200 г вареной ветчины, соль, молотый черный перец.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить. Раскатать в слой толщиной 5 мм. Корешки укропа тщательно вымыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

Отварить в овощном бульоне. Смешать лук. сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Помидоры разрезать пополам, а ветчину - кубиками. Смазать тесто сметанной смесью, посыпать ветчиной. Сверху выложить помидоры и посыпать зеленью укропа. Поместить в горячую духовку на 20 мин.

СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
ЖДИТЕ В ЯНВАРЕ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"
Встречаем масленицу: БЛИНЫ. БЛИНЧИКИ. ОЛАДЬЯ №9
ОКУНЬ, КАРП, СУДАК, НАЛИМ - жарим, тушим и котлим! №12
Любимые блюда для любимых МУЖЧИН №8
ШЕДЕВРЫ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ
РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ: КРАСИВО И ВКУСНО №7
САЛАТЫ, СУПЫ И ГОРЯЧЕЕ в мультиварке №10

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

для праздников и будней

Подписной индекс: **16588**

68 страниц
Выходит ежемесячно

Каждому подписавшемуся + спецвыпуски в подарок!

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: **11759**

Каждому подписавшемуся + спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник заготовок" в подарок !

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц
Выходит ежемесячно

Подписной индекс: **16581**

Каждому подписавшемуся + 2 спецвыпуска